



Moderne Nahrungsergänzung - Bio-Qualität im Vormarsch!

Neues Bio Eiweiß Plus mit Schweizer Bio-Siegel

Extra Eiweiß - wer braucht es?

Im Prinzip jeder, der mit Sport und einer nachhaltigen Ernährungsumstellung abnehmen, Muskelmasse erhalten und aufbauen und einen straffen, wohldefinierten Körper trainieren will. In einer Rekonvaleszenz, bei erhöhtem Stress oder drohendem Burn-Out ist eine Proteinzufuhr hilfreich. Proteine sind die wichtigsten Energiespender im Organismus - sie sorgen unter anderem für einen reibungslos funktionierenden Hormon- und Enzymhaushalt. Der zeigt sich durch besseren Schlaf, solide Abwehrkräfte und ein Plus an Kraft und Energie in jeder Lebenslage. Die verbreitete Befürchtung, dass Extra-Eiweiß die Nieren schädigt oder zu Gefaablagerungen führt, ist beim gesunden Menschen völlig unbegründet. Unter einer Tagesdosis von kaum erreichbaren 300 Gramm reinem Eiweiß pro Tag sind nur positive Effekte zu erwarten. Wer einen Teil seiner Kohlehydrat-Ration durch Eiweiß ersetzt, nimmt nachhaltig ab.

Bio Suisse Label

Bio Eiweiß Plus trägt als erstes Protein-Produkt auf dem europäischen Markt das Schweizer Bio-Zertifikat Bio Suisse, das weltweit die strengsten Qualitätsmaßstäbe anlegt. Nur notwendige und hochwertige Substanzen erhalten dieses Label. Weder Süßstoffe, noch Aromazusatze oder Konservierungsmittel dürfen im Endprodukt verwendet werden. Auch die Aufbereitung selbst muss schonend erfolgen. Gut für Verbraucher mit Nahrungsmittelunvertraglichkeiten: Viptamin setzt konsequent auf die vollständige Deklaration aller Bestandteile und Verarbeitungsschritte.

Für Vegetarier-geeignet

Ideal ist der neue Eiweishake auch für Vegetarier. Wer kein Fleisch isst, muss besonders auf einen ausgewogenen Eiweiß-Anteil in der Ernährung achten und kann Defizite mit Bio Eiweiß Plus perfekt ausgleichen. Der Hersteller verzichtet vollständig auf tierisches Eiweiß wie Gelatine.

Neue Komponenten

Im Gegensatz zur bisherigen "Hausmarke" von Viptamin (Bio Whey) enthält das Bio Eiweiß Plus zwei Arten von Protein. Casein sorgt für einen Energieschub, sättigt und verhindert Heißhunger-Attacken. Molke (Whey)-Eiweiß vor oder nach dem Sport steht sofort für den Muskelaufbau zur Verfügung. Beide Proteinarten haben eine hohe Wertigkeit, der Körper kann sie optimal aufnehmen.

Extra-Hilfe bei Energiemangel und drohendem Burn-Out

Ein besonderer Bestandteil von Bio Eiweiß Plus ist Acetylglutathion, die bioverfügbar aufbereitete Variante von Glutathion. Diese Aminosäure ist einer der stärksten Radikalfänger im menschlichen Körper, hält das Enzymsystem in Schwung, fördert Entgiftungsprozesse und füllt die Energiereserven wieder auf. In vielen Fällen von Erschöpfungszuständen und nachlassender Spannkraft fehlt nachweislich Glutathion im Organismus. Im Handel war Acetyl-Glutathion bislang schier unerschwinglich. Im Bio Eiweiß Plus ist es bei einem angemessenen Preis inklusive.

Zeit, das Image von Eiweiß-Drinks zu revidieren. Der Prototyp dieser neuen Generation setzt den Maßstab: Sauber deklarierte Inhaltsstoffe und Bio-Label verschaffen gesundheitsbewussten Verbrauchern Sicherheit.

Mehr Informationen zum neuen Bio Protein finden Sie hier: <http://www.viptamin.com/de/bio-protein.html>.

Pressekontakt

webtextagentur

Frau Barbara Langrehr
Bahnhofstr. 6
85457 Worthe

webtextagentur.de
bal@webtextagentur.de

Firmenkontakt

Viptamin

Herr Daniel Albisser
Im Burgfelderhof 35
4055 Basel

viptamin.com/
info@viptamin.com

Viptamin ist eine Schweizer Firma, die sich auf natürliche Nahrungsergänzung in bester Qualität spezialisiert hat.

Viptamin informiert seine Kunden im Netz über die neuesten Erkenntnisse auf den Gebieten Fitness, Gesundheit und gesundes Abnehmen. Ins Sortiment kommt nur, was höchsten Ansprüchen genügt. Deshalb führt Viptamin auch ein überschaubares Sortiment.

Der Geschäftsführer, Daniel Albisser M.A. ist staatlich anerkannter Heilpraktiker und zusätzlich auf das Fachgebiet der orthomolekularen Medizin spezialisiert. Er berät Kunden in allen Fragen zum Thema Vitalstoffe.